



## Ribella

Unser zweiter einheimischer Weißwein, diesmal ein Cuvée, ist geprägt von der historischen Rebula-Traube. Die Verbreitung dieser Rebsorte ist im gesamten mitteleuropäischen Friaul mit seiner breiten kulturellen und sprachlichen Vielfalt und sogar darüber hinaus bestens dokumentiert. Von Natur aus widerstandsfähig, gedeihen an dem Rebstock herrliche Weintrauben mit großen, beinahe kugelförmigen bernsteinfarbenen Beeren. Die Sorte ist spätreif.

### Rebsorten

Ribolla gialla & Chardonnay

### Weinberg

Alter der Reben: 15 Jahre  
Anzahl der Rebstöcke pro Hektar (Durchschnitt): 4.500  
Erziehungsform: Doppelter Pendelbogen  
Ertrag (Durchschnitt): 90 Doppelzentner/ha  
Weinlese: Ende September

### Weinbereitung & reifung

Aufgrund ihres unterschiedlichen Reifezeitpunkts werden die Ribolla-Gialla- und Chardonnay-Trauben getrennt zu Wein verarbeitet. Nach dem Entrappen und einer sanften Pressung vergären beide Sorten mit Eigenhefen unter kontrollierten Temperaturbedingungen (18-20 °C). Anschließend reifen die Weine „sur lie“ bis zur Assemblage und Abfüllung im Frühling.

### Die sinne

Zartes, eher blasses Gelb und einfaches, reines Bouquet mit feinen blumigen Aromen. Am Gaumen äußerst frisch, lebhaft und reintonig.

### Passt zu

Ausgezeichnet als Aperitif, aber auch zu Fisch-Antipasti und allen leichten Gerichten.

**Serviertemperatur:** 10°C

**Alkoholgehalt** (% vol) 12,0%

**Gesamtsäure** (g/l) 6,50